



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK İMAM BAYILDI

- 6 iri kabak
- 3 Orta boy soğan
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3 Orta boy domates
- 1 Çay kaşığı şeker
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Baş sarımsak

kabakları kazıyıp, yıkayıp, saplarını kesiniz. Bıçağın ucu ile ortasını boydan boya çok ince oyunuz. Kalın kısımlarının çabuk pişmesi için, içinden bıçakla çiziniz.

Soğanı yarım halka şeklinde incecik doğrayarak bir kâseye koyunuz kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domates, ince kıyılmış sarımsak, zeytinyağı, tuz ve şekeri soğana ilave edip karıştırınız.

Kabakların ortasını açıp hazırlanan karışımı sıkıca doldurunuz. Üzerlerine domates dilimi yerleştiriniz. Tepsi veya tencereye dizip üzerine 2 su bardağı kaynar su ve biraz tuz koyarak ağzını kapatınız. Hafif hararetli ısıda yumuşayınca kadar 35-40 dakika pişiriniz. Servis tabağına yerleştirip, üzerine suyunu gezdiriniz.
